

Taverne zum Löwen

Der Löwe zu Mellingen “am marckgt by dem brunnen gelegen“, wird 1454 erstmals erwähnt.

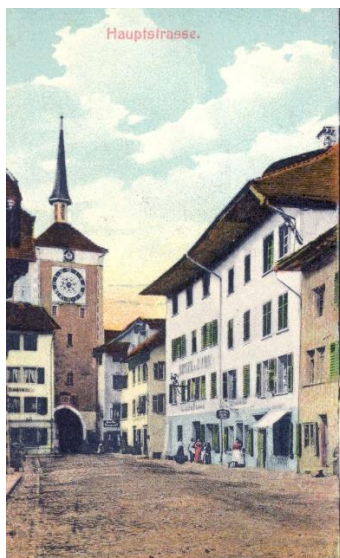
Eifrig wachte die Obrigkeit über die guten Sitten in den Wirtshäusern. Das gegenseitige Zutrinken war verboten. Wer sich betrank, bezahlte 50 Batzen Busse oder wurde vier Tage und Nächte in den Turm gesteckt.

1532 verordneten die regierenden Orte, für eine Mahlzeit nicht mehr als sechs gute Kreuzer zu verlangen. Das Abendbrot, der Schlaftrunk und die Morgensuppe dürfte nicht mehr als je drei gute Kreuzer kosten.

Am 12. Juli 1789 schlug der Blitz in das Gebäude, glücklicherweise ohne Schaden anzurichten. Der Rat verordnete am folgenden Sonntag ein zehnstündiges Gebet.

Der von 1919 bis 1926 in Mellingen wirkende Badener Künstler Hans Trudel erschuf aus Würenloser Sandstein den 1,7t schweren Löwen, der das schmiedeiserne Wirtshausschild ersetzte.

Der alte Löwensaal befand sich über der damaligen Metzgerei. Bei Tanzanlässen bewegte sich der Boden wie ein Schwimmrasen. Ungefähr an der Stelle des heutigen, 1967 in Betrieb genommenen Löwensaals waren grosse Stallungen für Kühe und Pferde.



Unsere Apéro Empfehlungen



Cüpli		1dl	8.00
Gespritzter Weisswein			8.00
Aperol Spritz			10.50
Negroni	28 Vol%	12cl	14.00
Campari Orange oder Soda	25 Vol%		9.50
Martini weiss oder rot	15 Vol%	4cl	7.00
Cynar Orange oder Soda	16.5 Vol%	4cl	9.50

Alkoholfreie Apéros

San Bitter		1dl	5.00
Manzoni Spritz			9.50
Ingwer-Zitrone Spritz			9.50
Passionsfrucht Spritz			9.50



Tischzettel



Vorspeisen

Tagessuppe (es hät solangs hät)	7
Rindsbouillon mit Sherry	9
Grüner Blattsalat mit Hausdressing	8
Gemischter Salat mit Hausdressing	12
Nüsslisalat mit Ei und Feigensenfdressing	13
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Waldpilzen mit Feigensenfdressing	16

Löwen Klassiker

Hausgemachte Ravioli

Fragen Sie uns nach der saisonalen Füllung

Hauptspeise	26
-------------	----

Vorspeise	15
-----------	----

Hausgemachte Gnocchi

geschwenkt in Salbeibutter	23
----------------------------	----

Löwen-Hofpfanne

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
mit knuspriger hausgemachter Rösti

35

„Kälfalifur“

Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln und Kräutern,
dazu hausgemachte Rösti

33

Schweins Cordon Bleu Wintervariationen

Gefüllt mit Speck, Pilzen und Raclettekäse

34

mit Bündnerfleisch und Bergkäse

34

klassisch mit Schinken und Bergkäse

32

Italienisch mit Birnen und Gorgonzola

34

Beilage Pommes Frites und frisches Gemüse

Entrecôte

mit Kräuterbutter (230g)

38

hausgemachten Pommes Duchesse und Gemüse

Rahmschnitzel

26

Zarte Schweins- oder Pouletschnitzel an Pilzrahmsauce
serviert mit hausgemachten Tagliatelle

Batzenpfanne

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Bergkäse, Bündner Salsiz
und Kräuterrahmsauce

25

Für Vegetarier ohne Salsiz

21

Dorade Royal

Ganze Dorade mit mediterranem Ofengemüse,
serviert mit Salzkartoffeln



34

Desserts, das süsse Finale

Vermicelles mit Meringue und frischem Schlagrahm	klein	9.50
	gross	12.50

Coupe Löwen		13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und frischem Schlagrahm		

Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce		12.50
---	--	-------

Zimtglace mit warmen Zwetschgen und frischem Schlagrahm		12.50
--	--	-------

Hausgemachte Linzertorte (es hät solangs hät)		4.50
--	--	------

«Die Jahreszeiten ändern sich, Glace geht bei jedem Wetter.»

Eine grosse Coupe- und Glaceauswahl finden Sie in der separaten Karte.

Winter ist die Zeit, in der es zu kalt ist, das zu tun, wofür es im Sommer zu heiss ist.
(Mark Twain, US-amerikanischer Schriftsteller, 1835-1910)

Fleischdeklaration:

Kalb/Poulet/Schwein, Schweiz
Fisch, Griechenland/Türkei
Rind, Schweiz/Argentinien/Paraguay
Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Falls Sie Allergien haben oder bestimmte
Lebensmittel nicht vertragen,
melden Sie dies bitte dem Servicepersonal.
Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.

Löwen Hits

Hausgemachter Rindshamburger mit Pommes Frites

Fragen Sie uns nach der aktuellen Füllung
nebst Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel sprossen
und Cocktailsauce

CHF 16



Schweins- oder Pouletschnitzel paniert mit Pommes Frites CHF 11

Zuschlag für andere Beilage statt Pommes Frites: CHF 6